

**RAMÓN 'BILBAO**

HARO · RIOJA ALTA

## EDICIÓN LIMITADA 2014

DE UNA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS Y DE LAS MEJORES BARRICAS SE OBTIENE ESTE VINO TAN CERCANO DE INSPIRACIÓN MODERNA.



### VARIEDAD

Tempranillo 100%.



### CICLO 2014

El ciclo vitícola 2014 se ha caracterizado por una alta pluviometría. Comenzó con un invierno húmedo y frío, dando paso a una primavera cálida, lo que favoreció una óptima brotación y buen inicio del desarrollo vegetativo. El verano ha sido fresco y con alta humedad, generando así maduraciones lentas. El final del verano e inicio del otoño, ha resultado caluroso combinado con días de lluvia, dando lugar a una maduración heterogénea. Gracias a un gran trabajo en campo, se ha logrado vendimiar cada una de nuestras parcelas en su mejor momento vitícola.



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

En la mesa de selección de la bodega, elegimos los mejores racimos, los frutos perfectos que fermentarán artesanalmente en tinos de madera a temperatura controlada. Durante 14 meses, criamos el vino en barricas nuevas de roble francés. Posteriormente, completamos su envejecimiento en nuestro botellero subterráneo donde se afina durante 10 meses más.



### CATA

Color rojo rubí con reflejos de tonos cereza. De capa media-alta. Limpio, brillante y evidentes lágrimas. En nariz es de intensidad media alta. Con aromas de fruta negra fresca (ciruela, blackberry), rico perfil varietal, aromas terciarios de madera (cacao, planta de tabaco, heno, cuero limpio) y plantas aromáticas. En boca es de intensidad alta. Largo y estructurado. Perfecta acidez y tanino maduro y fino. En retronasal expresa la misma complejidad encontrada en boca. Vino joven, en evolución. Listo para consumir y también puede ser guardado.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 18°C y 20°C.

Es perfecto para acompañar ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional como platos mejicanos o de comida china especiada.

